325 88-0340 Rev. 12-932

IEL 492-0

944110109

VOSS ønsker Dem tillykke.

Kære kunde,

Tillykke med Deres **nye** VOSS ovn.

Det er vigtigt at De lærer ovnens funktioner og finesser at kende. Læs derfor denne brugsanvisning, den vil hjælpe Dem til at få det bedste udbytte af Deres nye ovn. **Vær ekstra opmærksom på de afsnit der er mærket med ⚠. Dette er advarselstekster for at undgå ulykker.**

Gem brugsanvisningen. Den er rar at have i tvivlstilfælde, og bør følge ovnen ved evt. overdragelse til en ny ejer.

Brugsanvisningen er opbygget, så De kan bruge den som et opslagsværk. Den første del af brugsanvisningen indeholder en generel beskrivelse af Deres nye produkt. Derefter følger en kort introduktion til, hvad De skal gøre, inden De anvender ovnen første gang. Afsnittet "Sådan bruger De" beskriver hvordan ovnen anvendes i det daglige. Brug dette afsnit indtil De er "dus" med Deres nye ovn. Afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" giver Dem oplysninger om såvel den daglige, som den mere grundige rengøring af ovnens enkelte dele. Skulle der opstå problemer i brugen af ovnen kan De slå op under afsnittet "Før De tilkalder service", hvor der er anvisning på hvordan De selv kan afhjælpe en del praktiske og tekniske problemer. Bagerst i brugsanvisningen finder De navn og tlf. på nærmeste Service Center.

Når De følger denne brugsanvisning vil Deres nye ovn gøre arbejdet i køkkenet lidt nemmere i hverdagen, og meget sjovere når der skal en festmiddag på bordet.

God fornøjelse!!

Med venlig hilsen

369

VOSS

Service og reservedele

⚠ Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe apparatet.

i Indgreb i apparatet under garanti perioden må kun udføres af Electrolux Hvidevare-Service eller af en serviceorganisation godkendt af førnævnte.

Opstår der problemer med apparatet findes der forslag til afhjælpning i afsnittet "Før De tilkalder service". Tilkalder De service til et problem, hvor løsningen er beskrevet i dette afsnit, risikerer De at komme til at betale for servicebesøget. Dette gælder også, hvis apparatet er anvendt til andet formål end det er beregnet til.
Kan problemet ikke afhjælpes udfra afsnittet "Før De tilkalder service", eller der skal bruges reservedele, kan De ringe på følgende numre:

70 11 74 00

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste center

Ved rekvirering af service eller reservedele, skal De oplyse modelbetegnelse, serienr og produktnr, som De finder på forsiden af denne brugsanvisning.

Brug kun originale reservedele.

148

Før De tilkalder service - Tekniske råd

Problemer	Afhjælpning
Ovnen virker ikke.....	Kontrollér om der er tændt for ovnen. Kontrollér husets HPFI/HFI-relæ. Kontrollér sikringen til ovnen.
Ovnen varmer ikke hurtigt nok.....	Ved traditionel 200˚C er opvarmningstiden ca. 15 min. Ved varmluft 175˚C er opvarmningstiden ca. 9 min.
Sikringen springer hele tiden.....	Der er evt. for mange el-apparater i brug samtidigt. Ovnen skal minimum tilsluttes en 16 amp. sikringsgruppe. En 10 amp. sikring vil meget hurtigt overbelastes.
Ovnen afgiver alarm signal.....	Alarm signal afgives, når ovnen opnår den instillede temperatur, også hvis ovnen er i brug fra "kold ovn"

Indhold Side nr.

Til Brugeren

Voss ønsker Dem tillykke 2
Sikkerhedsinformation 5
Beskrivelse af produktet 6
Ovnen 7
Sikkerhedsudstyret 7
Tilbehøret 8
Før De går i gang
Montering af børnesikringen 9
Brænd ovnen ren 9
Rengør tilbehøret 10
Sådan bruger De
Uret 11
Ovnen 22
Indstillingsskema - bagning 26
Indstillingsskema - madlavning 27
Indstillingsskema - stegning 30
Indstillingsskema - grillning 32
Råd og tips ved brug af ovnen 33
Rengøring og vedligeholdelse af
Front i rustfri stål 35
Ovnen 35
kontrollampe 41
Service
Før De tilkalder service - Praktiske råd 48
Før De tilkalder service - Tekniske råd 50
Service og reservedele 51
Garanti 42
Produktansvar 43

Indhold Side nr.

Til Installatøren

Udpakning 44
Tekniske data 44
Montering 45
Installation 47

Sådan læser De brugsanvisningen:

1... 2...Trin for trin

i Råd og tips

Sikkerhedsinformation

Miljø information

B218

Problemer	Afhjælpning
Bagværk/madret bliver for mørkt eller bagt ujævnt.....	Forkert temperatur. Ved tilberedning med varmluft skal temperaturen sænkes 15-20% i forhold til tilberedning i traditionel ovn. Vær opmærksom på at en ændring på 5°C kan betyde meget for resultatet. Når varmluft benyttes bliver resultatet generelt mere ujævnt end på traditionel ovn.
Bagværk/madret bliver for lyst.	For lav temperatur. Bagværk/madret er færdigtilberedt inden det har fået farve. Hæv temperaturen. For lav placering. Bagværk/madret har fået for lidt overvarme. Flyt bagværket/ madret en ribbe op. De har placeret en lys metalform eller en form af porcelæn/glas på risten. Brug bageplade når De anvender en lys metalform eller en form af porcelæn/ glas.
Den katalytiske emalje bliver ikke ren.....	Porerne i emaljen er tilstoppet af fast-brændt fedt. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse af", hvordan De fjerner fastbrændt fedt inden brug af renseprogram.

382

Service

Før De tilkalder service - Praktiske råd

Problemer	Afhjælpning
Brød, boller og bløde kager bliver flade.....	For lav temperatur. Bagværket hæver og synker derefter sammen. Hæv temperaturen. De har brugt for lidt gær eller bagepulver. Se efter i opskriften, om De har brugt nok. Fedtstof/væskeblandingen har været for varm. Temperaturen skal være 37˚C for frisk gær og 45-50˚C for tørgær.
Brød, boller og bløde kager bliver for tørre.....	For lav temperatur. Bagværket har stået for længe i ovnen for at blive færdigt. Hæv temperaturen. For lidt væske, for meget mel eller forkert slags mel kan give tørt brød. Husk at De ikke må tilsætte alt melet på én gang, da melmængden kan variere fra bagning til bagning.
Bagværk/madret bliver for mørkt eller bagt ujævnt.....	Forkert placering i ovnen ved varmluft bevirker at luften ikke kan cirkulere rigtigt. Placer boller o.lign. i lige rækker. Aflange ting som flûtes, stænger, sandkage o.lign. skal placeres med enderne mod bagvæg og ovnlåge.

218

Sikkerhedsinformation

Ovnen er beregnet til brug i en normal husholdning i Danmark. Hvis den bruges på anden måde, er der fare for ulykker.

Børn

Hold opsyn med børn, når ovnen er i brug. ovnen bliver meget varm ved brug, og forbliver varm et stykke tid efter der er slukket. Lad aldrig børn røre ved eller lege med knapper og ovnlåge.

Anvendelse

I ovnen må der kun benyttes ovnfaste fade.
Ved evt. brand skal alle knapper nulstilles og en evt. emhætte skal slukkes.

Kontrollér at der er slukket for ovnen når den ikke bruges. Alle knapper skal stå på nul.

Rengøring og vedligeholdelse

Af hygiejne- og sikkerhedsmæssige årsager skal ovnen holdes ren.
Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning og kan i værste tilfælde medføre brandfare.
Sluk for hovedafbryderen til produktet inden udskiftning af ovn-pærer.

370

Service

Service og reparation skal udføres af Electrolux Hvidevare-Service A/S eller af en serviceorganisation, som er godkendt af førnævnte. Der må kun benyttes reservedele, som leveres af ovennævnte.

Udpakning

Sørg for at bortskaffe emballagen, så børn ikke får adgang til den brugte emballage.

Installation

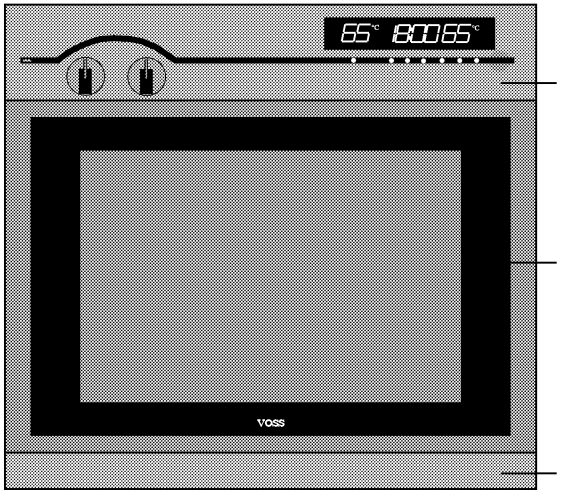
Installation af ovnen må kun udføres af en autoriseret el-installatør eller en af producenten autoriseret person. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe ovnen.
Sørg for at el-kablet ikke kommer i klemme ved installation.

Skrotning

Hjælp med at undgå ulykker når ovnen skal kasseres. Fjern el-kablet fra stikket i væggen, klip el-kablet af helt inde ved ovnen, og sæt børnesikringen ud af funktion.

Beskrivelse af produktet

Ovnen

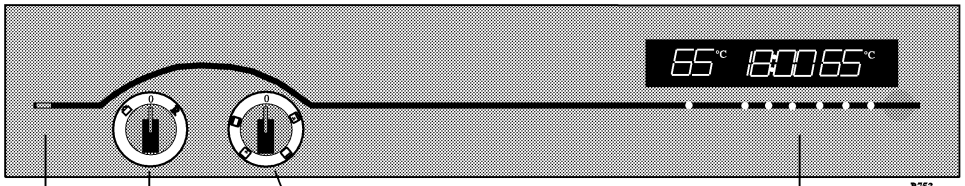


Ur, knapper kontrollampe ovnventil

Ovn

Skuffe (Ekstra tilbehør)

Panelet



Kontrol-lampe

Funktions-knap A

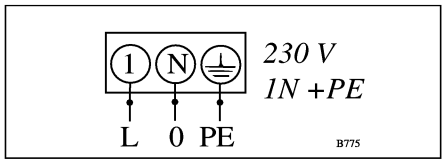
Funktions-knap B

Betjeningsknapper til ur

Installation

El-installation

> ⚠ Installationen må kun foretages af en autoriseret el-installatør eller en af producenten autoriseret person. Arbejde udført af en ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe ovnen.



Mærkeeffekt: 3400 W
Spænding:230 V 1N + PE

Fjern installationslemmen på toppen af ovnen. Ovnen tilsluttes i henhold til diagrammet. Et tilsvarende diagram findes på ovnens topplade. El-installationerne skal udføres efter gældende regler anført i stærkstrømsreglementet.

Udtaget for netledningen må ikke placeres bag ovnen. Men skal placeres i et tilstødende skab. Netledningen skal være min. 120 cm., således ovnen kan udtages fra skab, uden at netledningen skal afmonteres.

Ledningerne må ikke komme i klemme, når ovnen skubbes på plads.

Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab. Ovnen skal tilsluttes via en ekstern afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm. (Kan være hovedafbryder).

Ledningstype:
Min 1,5 mm² HO5 VV-F.
476

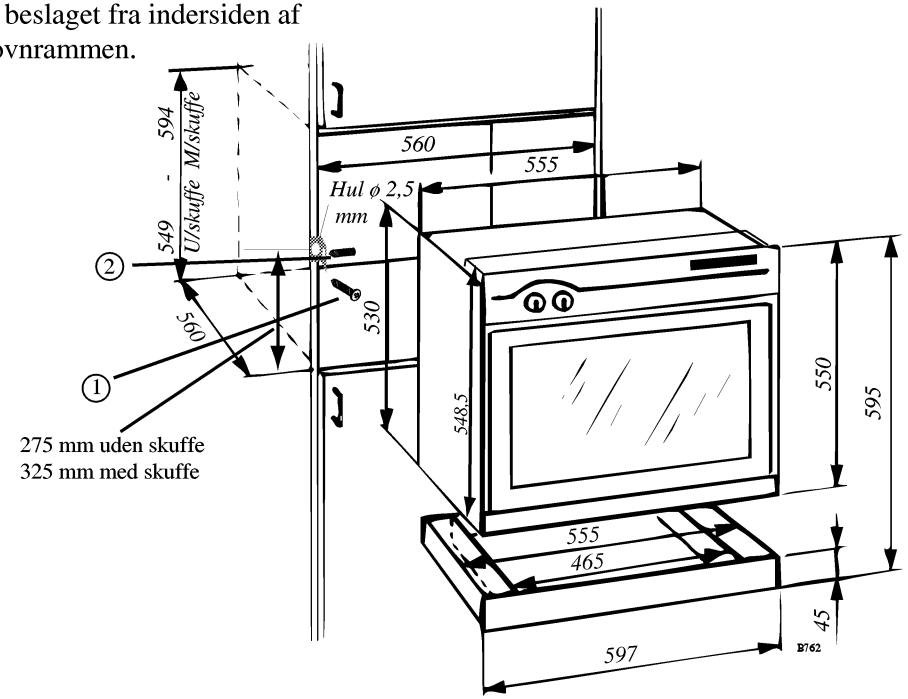
Indbygningsmål:

1) De to beslag monteres ved hjælp af skure (1) i skabssiden med hul-afstanden på 585 mm.

2) Ovnen skubbes på plads.

3) Ovnlågen åbnes.

4) De to skruer (2) monteres i beslaget fra indersiden af ovnrammen.



Ovnen

Oplysning om hvordan ovnen benyttes findes i afsnittet: "Sådan bruger De".
Det er muligt at vælge imellem følgende funktioner:

- tilberedning med traditionel ovn
- tilberedning med varmluft
- tilberedning med grill
- tilberedning med intervalgrill

Ovnlågen har 3 lag koldglas for at give en lavere ydertemperatur. Ovnlågen kan skilles ad for rengøring.

Ovnens sider, loft og bagvæg er udført i katalytisk emalje, som har en vis selvrensende effekt. Ovnbunden er udført i glat og rengøringsvenlig emalje.

Ovnens opvarmningstid er:
Traitionel ovn: ca. 15 min. fra kold ovn til 200°C.

Varmluftovn: ca. 9 min. fra kold ovn til 175°C.

Sikkerhedsudstyret

Den medleverede børnesikring gør det sværere for børn at åbne ovnlågen.

525

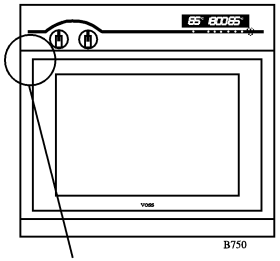
Børnesikringen virker kun når den er monteret.

Tilbehøret

2 emaljerede bageplader
1 bradepande
1 rist
HPFI/HFI-blad

Ekstra tilbehør

Magasinskuffe til bageplader.

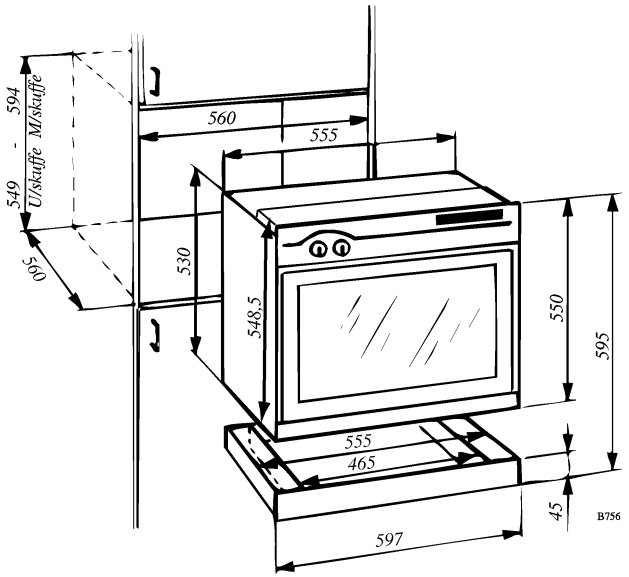


Børnesikring

526

Montering

Indbygningsmål:
Alle mål er i mm.



Magasinskuffen (IYS 251-0) kan købes som tilbehør.
Ovnen har indbygget ydre ventilation der kræves derfor ingen ventilations-kanaler i skabet.

Udpakning

Kontrollér at ovnen er fejlfri og ubeskadiget ved levering.

Transportskader

Eventuelle transportskader, fra en transport De ikke selv har foretaget, skal senest en uge efter modtagelsen meddeles til forhandleren.

På typeskiltet, som er placeret ved ovnens venstre side, findes oplysning om komfurets serienr. Skriv serienr. på forsiden af denne brugsanvisning, så er det nemt at finde, hvis der bliver brug for service.

Tekniske data

Model **IEL 492-0:**

Ovn:

Mål:	
Bredde:	597 mm
Dybde:	560 mm
Højde:	550 mm
Vægt:	37 kilo
Total effekt:	3400 W

Ovnen:

Volumen:	57 ltr./brutto
Effekt:	
Traditionel ovn:	2000 W
Varmluftovn:	3350 W
Intervalgrill:	2300 W
Grill:	2300 W

Ovnlyset:

Toplys:	
Pære mærket:	230-240 V, 15 W, 300°C, med sokkel
Bestillingsnr.:	300 03 101/7
Sidelys:	
Pære mærket:	230-240 V, 25 W, 300°C, med E14-sokkel.
Bestillingsnr.:	300 03 101/7

Ret til ændringer forebeholdes

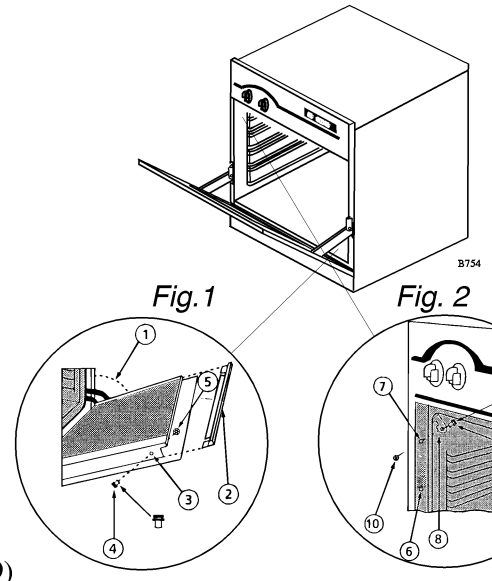
Før De går i gang

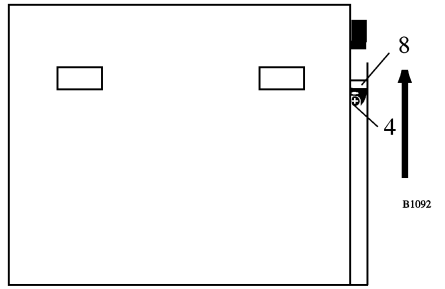
Montering af børnesikringen

Fig. 1
1. Åben ovnlåge (1)
2. Aftag glasliste (2)
3. Fjern prop fra hul (3)
4. Monter skrue (4) i hullet sammen med møtrik (5)
5. Sæt glaslisten på igen (2).

Fig. 2
1. Når ovnen er monteret i skab, aftages skruer (6) og ovnen trækkes ca. 20 cm ud af skabet.
2. Fjern prop fra hul (7)
3. Monter krogen (8), med skruen (9) i hullet (7).
4. Fasgør skruen med møtrik (10).

Når De her efter lukker lågen vil krogen (8) gribe fat om skruen (4). For at åbne lågen skal De løfte krogen op af skruen.





Brænd ovnen ren

⚠ Hold børn under opsyn, ovnen bliver meget varmt.

1. Tænd ovnen på traditionel ovn 200˚C.
2. Ovnlågen skal være lukket.
3. Lad ovnen stå på denne indstilling i ca. 1 time. Sørg for god ventilation ved at tænde for emhætten eller åbne et vindue.
4. Lad derefter ovnlågen stå åben i ca. 2 timer, og luft ud i køkkenet.

5. Tør ovnen, lågen og ribberne med varmt vand og håndopvaskemiddel. Aftør ovnen

Den første tid ovnen anvendes kan der stadig forekomme lugtgener. Dette har ingen sundhedsmæssig risiko. Gentag evt. processen.

Rengør tilbehøret

Bageplader, bradepande m.m. vaskes op i varmt vand og håndopvaskemiddel. Skyl efter og aftør tilbehøret.

Produktansvar

Vort produktansvar er gældende ifølge "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede apparat.

Forbehold

Vort produktansvar gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

at apparatets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.

at apparatet er anvendt til andet formål end beskrevet.

at de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.

at en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.

at der er brugt uoriginale reservedele.

at skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.

at skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Garanti

Garantiperiode
1 års garanti fra den dokumenterede dato for køb hos Deres forhandler. Gem Deres købsnota.

Garantiens omfang
Når apparatet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning, her i landet. For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.
Såfremt vi skønner det nødvendigt, at apparatet indsendes til værkstedet, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

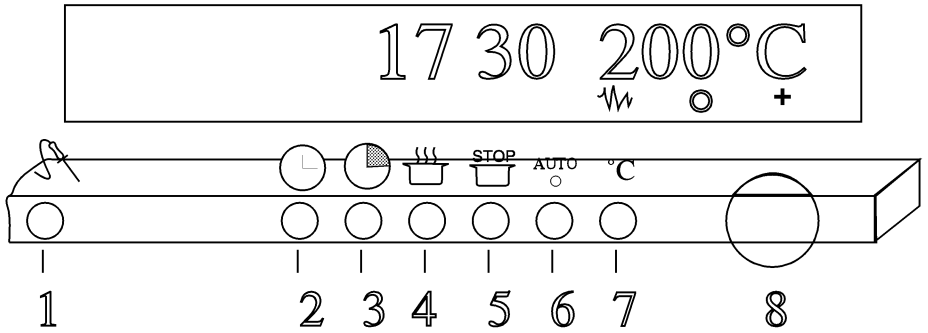
Garantien omfatter ikke
afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i apparatets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Det er en forudsætning for garantien, at en reparation ikke er forsøgt foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation. Se telefonnr. bagerst i brugsanvisningen. Garantien dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Købeloven
Nærværende garanti fratager Dem ikke Deres adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor apparatet er købt.
Henvendelse til os virker samtidig som reklamation overfor forhandleren.

Sådan bruger De

Uret



Knap 1 Stegetermometer

Knap 2 Stopur

Knap 3 Minutur

Knap 4 Automatisk stop af ovnen

Knap 5 Automatisk start og stop af ovnen

Knap 6 Start af ovnens automatikprogrammer bruges efter endt programmering.

°C Knap 7 Ovntemperatur

Knap 8 Indstillingsknap, som bruges ved alle programmeringer

B766

Ovnen kan ikke betjenes før uret er indstillet

1. Tryk samtidig på knap (2) og knap (7), for at nulstille uret.

Indstilling af aktuel klokkeslet

1. Tryk og hold knap (4) og (5).
2. Indstil klokkeslet med knap (8) (eks. 17.30).

Indstil ovntemperatur

Vælg ovnfunktion med funktionsknap B, (se afsnittet "Sådan bruger De ovnen"

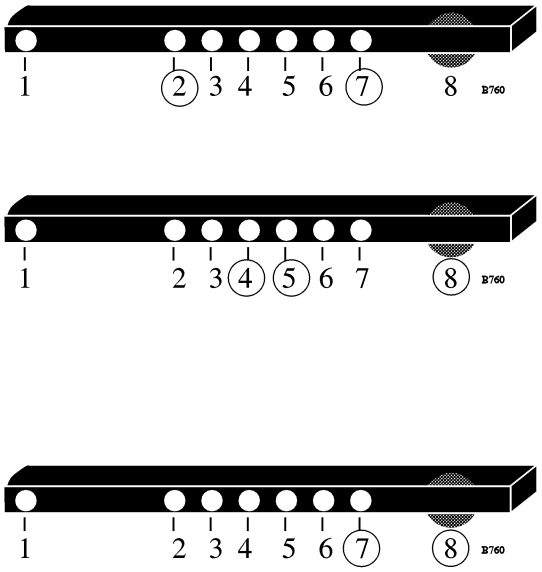
1. Tryk og hold ovntemperaturknappen (7).
2. Indstil temperaturen med knap (8). Temperaturen kan indstilles fra 40˚C til 275˚C i trin af 5˚C.

i Når ovnrummet har nået den den indstillede temperatur afgives et alarm signal af ca. 3 min. varighed.

Automatisk stop af ovnen

De kan indstille ovnen, så den slukker efter en ønsket tilberedningstid. Vælg ovnfunktion og temperatur (se ovenfor).

535



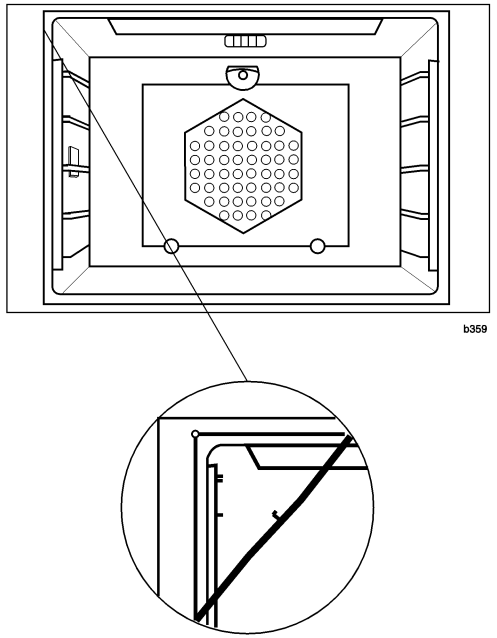
Rengøring af tætningsliste

Tætningslisten mellem ovn og ovnlåge er sat fast i de fire hjørner. Tag tætningslisten ud ved at løfte krogene ud af hullerne i hjørnerne. Rengør tætningslisten ved at trække en våd klud tilsat håndopvaskemiddel hen over listen. Tør efter.

Tætningslisten skal være tør inden den igen sættes på. Sæt listen på ved at hænge krogene i hullerne og ret listen op, så den følger parallelt med siderne i ovnen. Listens samling skal være nederst.

Kontrollampe

Denne lampe er af glimlampetypen. Ved evt. fejl, kontakt vort Service-Center.



534

Rengøring af bageplader og bradepande

Tør af med køkkenrulle efter brug. Ved kraftig tilsmudsning kan plader og bradepande vaskes af i hånden eller i opvaskemaskine.

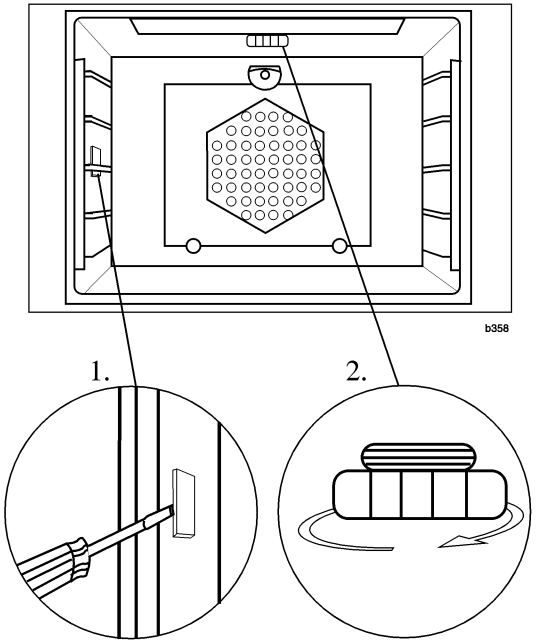
Udskiftning af ovnpærer

⚠ Sluk for hovedafbryderen til produktet. Der må ikke være strøm til produktet når ovnpærerne udskiftes.

1. Fjern først ribben. Derefter lampeglasset, f.eks ved at stikke en skruetrækker ind mellem glas og væg. (Beskyt væggen med en grydelap). Skru pæren ud.

2. Skru lampeglasset og pæren af i pilens retning.

Anvend kun originale pærer.

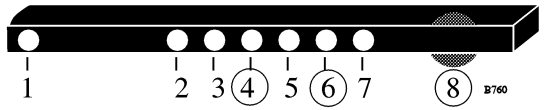


Rengøring af lampeglas

1. Læg lampeglassene i blød i varmt vand og håndopvaske middel.
2. Skrub dem rene, og tør efter.

Lampeglassene skal være helt tørre inden de skrues i igen.

1. Tryk og hold knap (4), indstil tilberedningstiden med knap (8), f.eks 1.30 (1½ time) og tryk på knap (6).

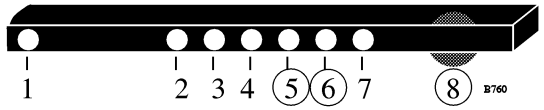


i Skal gøres indenfor 30 sekunder, da ovnen ellers vil nulstille. Såfremt De glemmer at trykke, vil uret vise PRO = programmeringsfejl.

Tilberedningstiden kan indstilles fra 1 min. op til 9 timer 59 min. i trin af 1 min. (husk at medregne opvarmningstiden).
Når tilberedningstiden er færdig afgives et alarm signal og i displayet skrives END og H80˚C der viser at holde varm automatikken er startet.
Drej funktionsknapperne til pos. 0

Automatisk start og stop af ovnen

1. Indstil tilberedningstid: se ovenfor
2. Indstil færdigtidspunkt: Tryk og hold knap (5) Indstil færdigtidspunktet med knap (8).
3. Tryk derefter på knap (6).



Skal gøres indenfor 30 sekunder, da ovnen ellers vil nulstille.
Såfremt De glemmer at trykke, vil uret vise PRO = programmeringsfejl.

Færdigstidpunktet kan indstilles op til 23.59 i trin af 1 min.

Displayet vil vise hvad klokken er, samt P (programmeret, ovnen vil være slukket).

Ovnen vil tænde, når der kun er tilberedningstiden tilbage og displayet vil vise resterende tid til færdigtidspunktet samt indstillet ovntemperatur. Når færdigtidspunktet nås afgiver ovnen et alarm signal, i displayet skrives END og H80˚C der viser at holde varm automatikken er startet. Drej funktionsknapperne til pos. 0.

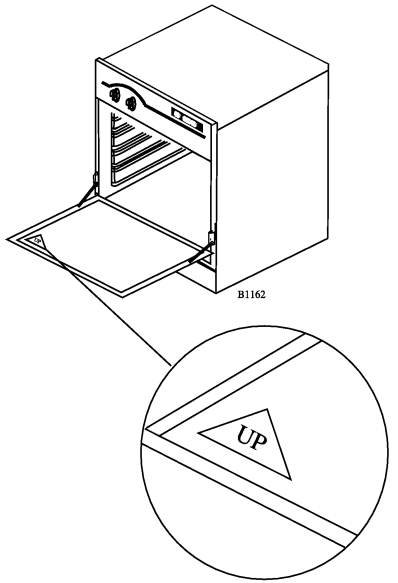
Eksempel:
Kl. er 16.35. En ret skal tilberedes ved 200˚C i traditionel ovn i 45 min. Retten skal være færdig kl. 17.30.

544

Ved kraftig tilsmudsning:
1. Læg en våd klud med håndopvaskemiddel på glasset i ½time.
2. Brug evt. en barberbladsskraber til at fjerne det opblødte snavs.

Barberbladsskraberen må **ikke** anvendes på den side af det inderste lågeglas, hvorpå der er trykt indstillingsskema.

Efter rengøring monteres lågeglas og ovnlåge i modsatte rækkefølge.



Ovnen må ikke anvendes før alle lågeglas er korrekt monteret. Det midterste glas skal vende som vist på tegningen. Teksten må ikke være spejlvendt.

Ovntilbehøret

Aftagning af ribber

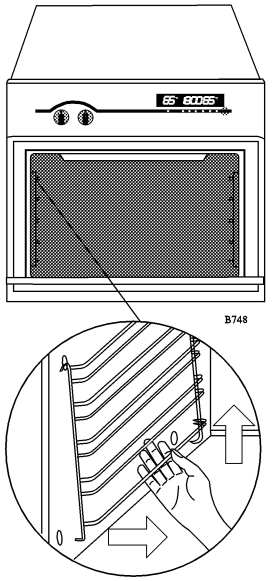
1. Træk ribberne ud/op i pilenes retning.
2. Løft ribberne op.

Rengøring af ribber og rist

Vask ribber og rist af i hånden eller i opvaskemaskine. Ved kraftig tilsmudsning kan de lægges i blød, brug evt. en stålsvamp og gnid godt.

Efter rengøring monteres ribberne i ovnen, ved at de sættes i de øverste huller først.

1910



Aftagning af lågeglas

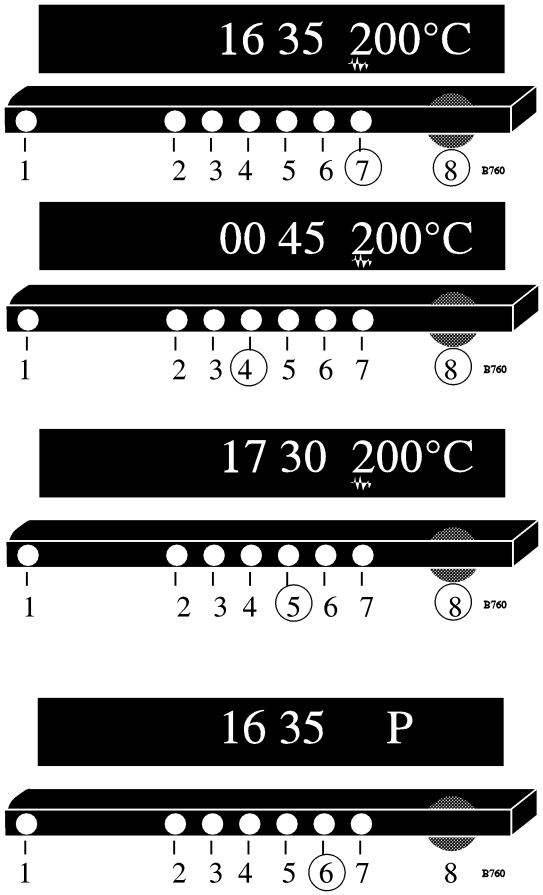
Håndtér glassene varsomt. Glassene er hærdede, men tåler ikke stød og slag samt ridsende rengøringsmidler. Sådanne påvirkninger kan bevirke at glassene springer øjeblikkeligt eller på et senere tidspunkt. Ved aftagning af lågeglas skal lågen sættes i udluftningsstilling, da lågen ellers vil klappe i når glassene fjernes.

Aftagning af indvendig lågeglas

1. Træk den sorte glasliste ind mod Dem selv. Denne vil klikke af.
2. Træk først det inderste lågeglas ud, og derefter det midterste.

Vigtigt: de indvendige lågeglas skal altid sidde i lågen, og med det reflekterende lag ind mod ovnrummet, når ovnen er i brug. (Det reflekterende lag vender rigtig, når teksten kan læses.

1. Indstil funktionsknap B på traditionel ovn.
2. Indstil ovntemperatur, tryk og hold knap (7) og indstil temperaturen med knap (8) til 200˚C.
3. Indstil tilberedningstid, tryk og hold knap (4) og indstil tilberedningstiden med knap (8) til 45 min. ˚C vil blinke.
4. Indstil færdigtidspunkt, tryk og hold knap (5), indstil færdigtidspunktet med knap (8) til 17.30. (Når knap (8) slippes vises tilberedningstiden).
5. Tryk på knap (6).



Displayet vil vise hvad klokken er, samt P (programmeret), og ovnen vil være slukket.

Hvis De ønsker at se de programmerede tider eller temperatur når ovnen er slukket, Kan De trykke på den tilhørende knap (4), (5) eller (7)

Sådan virker det

Kl. 16.45 starter ovnen automatisk. Kl. 17.30 afgives et alarm signal og retten er færdig. H80˚C viser at holde varm automatikken er startet. Drej funktionsknapperne til pos. 0. Ovnen kan afbrydes før færdigtidspunktet ved at dreje funktionsknapperne til pos. 0.

Stopur

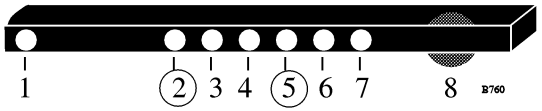
1. Tryk på knap (2). Stopuret tæller nu op fra 0 sekunder til 9 timer og 59 min.
2. Slut stopuret ved at trykke samtidig på knap (2) og (5).

Stegetermometeret

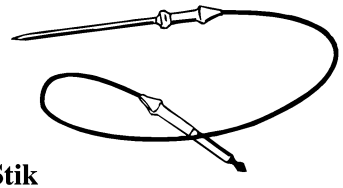
Kødets centrumtemperatur kan indstilles mellem 30˚C og 99˚C. Stegetermometerets plastdele skal under brug være mindst 4 cm fra varmelegemerne i ovnens top.

Når stegetermometeret er tilsluttet, kan De ikke samtidigt anvende tidsstyring af ovnen.

Stegetermometeret må ikke anvendes ved grillning.



Føler
stikkes i maden for at måle den indre temperatur.
Vigtigt: *Spidsen af stegespyddet skal være placeret i midten af stegen.*



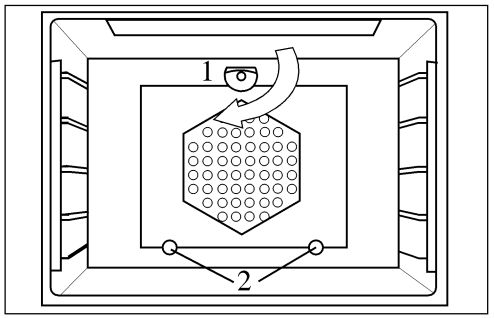
Stik
Stegetermometeret tilsluttes ved at sætte stikket i bøsningen i ovnens højre side.

537

Tag ventilatoren ud på følgende måde:

1. Åbn ovnlågen.
2. Drej fjederlåsen (1) foroven, til skærmen går fri af bagvæggen.
3. Skærmen løftes fri af de to holdere (2) forneden.
4. Møtrikken der holder ventilatoren har venstre-gevind.
5. Hold fast på ventilatoren med hånden.
6. Skru møtrikken af ved at dreje den med uret (højre om).

Rengør ventilatoren i varmt vand og håndopvaskemiddel.

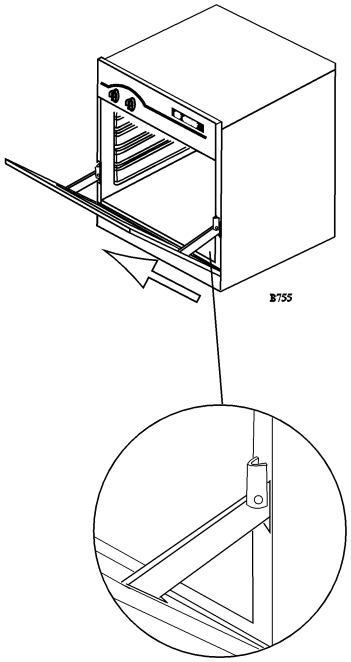


Ovnlågen

Rengør emaljen med en ren klud, varmt vand og håndopvaskemiddel.

Aftagning af ovnlågen

1. Sæt ovnlågen i udluftningsstilling.
2. Træk den skråt op imod Dem selv.
3. Læg ovnlågen på et sikkert underlag på et bord.



377

Overkog, fedtspild og kraftige fedtstænk skal altid fjernes inden renseprogrammet startes.
Sådan gør De:
1. Fjern så meget af genstridige pletter som muligt ved at skrabe med et træredskab.
2. Smør ovnens sider og bagvæg ind i en kraftig opløsning af håndopvaskemiddel og varmt vand. Brug en svamp eller en blød børste.
3. Skrub godt.
4. Lad det sidde ca. 1 time.
5. Start renseprogrammet.

Når renseprogrammet er færdigt kan der ligge forkullet støv i bunden af ovnen. Dette er resterne af det afbrændte smuds. Det fjernes nemmest med en opvredet klud.

i Brug **ikke** ovnrensemidler og skarpe genstande på den katalytiske emalje.

Ovnbunden
Ovnbunden er udført i rengøringsvenlig glat emalje. Tør bunden af hver gang De har brugt ovnen. Brug en opvredet klud, gerne tilsat lidt håndopvaskemiddel.

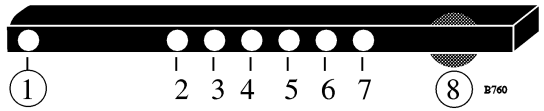
Ved kraftig tilsmudsning kan De gøre følgende:
1. Løsn forsigtigt smudset med en træpalet.
2. Fordel brun sæbe, gerne flydende, med en svamp.
3. Luk ovnlågen og tænd ovnen på 100˚C i 10 min.
4. Vask ovnen med rent vand når den er afkølet. Det kan evt. være nødvendigt at "gå forsigtigt efter" med en hvid skuresvamp. Tør efter.

De kan også anvende et ovnrensemiddel. Følg vejledningen for det pågældende middel.

Varmluftventilatoren
Ventilatoren kan blive tilsmudset af fedtstænk fra stegning.
Kontrollér ventilatoren hver fjerde måned og rengør den, hvis det er nødvendigt.

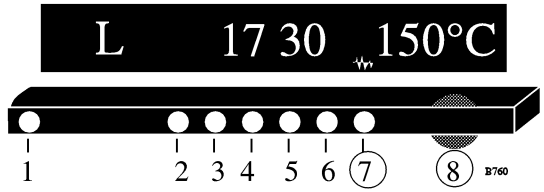
⚠ Sluk for hovedafbryderen til produktet, der må ikke være strøm til produktet, når varmluftventilatoren rengøres

Tilberedning med stegetermometer
1. Isæt stegetermometer
2. Vælg ovnfunktion
3. Indstil ovntemperatur
4. Tryk på knap (1), indstil kødets centrumtemperatur med knap (8) Kødets centrumtemperatur kan indstilles fra 30˚C til 99˚C i trin af 1˚C.

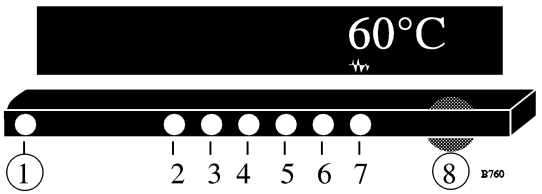


Når centrumtemperatur er 5˚C lavere end den indstillede afgives et alarm signal i 3 min.

Eksempel:
En steg skal steges ved 150˚C varmluft til kødet har en centrumtemperatur på 60˚C.
1. Indsæt stegetermometer
2. Indstil funktionsknap på varmluft
3. Indstil ovntemperatur. Tryk og hold knap (7), indstil temperaturen med knap (8) til 150˚C.



1. Indstil sluttemperatur, tryk og hold knap (1).
2. Indstil kødets centrumtemperatur med knap (8) til 60˚C.



Sådan virker det

Ovnen starter med det samme. Når kødet har en centrumtemperatur på 60 - 5 = 55˚C afgives alarm. De kan nu følge temperaturen. Når retten får en indvendig temperatur på 60˚C afgives alarm og retten er fædig. H80˚C viser at holde varm automatikken er startet.
Drej funktionsknapperne til pos. 0.

Under stegningen kan De aflæse den aktuelle centrumtemperatur ved trykke samtidig på knapperne (4) og (7).

542

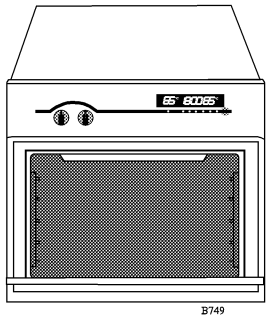
Rengøring og vedligeholdelse af

Front i rustfri stål

Den daglige rengøring foretager De med en hårdt opvredet klud. Ved kraftigere tilsmudsning anvender De flydende skurecreme. Rengør altid i stålets sliberetning. For at stålet kan bevare sin glans, anbe-faler vi at De bruger et polérmiddel til rustfrit stål med jævne mellemrum. Polér altid i stålets sliberetning (På tværs).

Ovnen

Ved rengøring af ovnen er det en fordel at tage ovnlåge og ovnribber af.



Ovnens sider, loft og bagvæg

har katalytisk emalje, som delvis rengør sig selv ved temperaturer over 200˚C.
Efter tilberedning ved lave temperatur og med kraftige fedtstænk skal renseprogrammet anvendes.
- Stil funktionsknap B på traditionel ovn og temperaturknap A på "R".
- Lad ovnen være tændt på denne indstilling i 1½-2 timer.

⚠ Hold børn på afstand af ovnen når renseprogrammet anvendes, da ovnens front bliver varmere end ved normal brug.

557

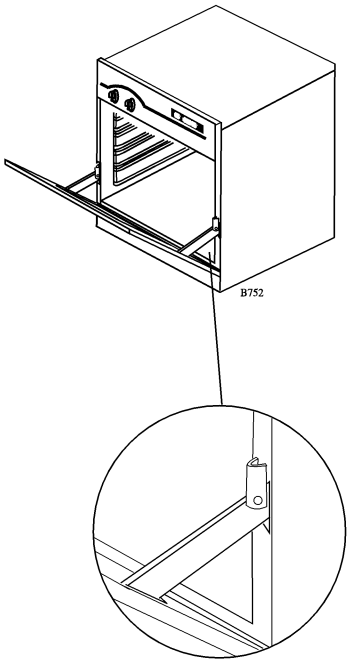
Udluftningsstilling

Hver gang De har brugt ovnen skal den sættes i udluftningsstilling. Hvis ovnen ikke bliver sat i udluftningsstilling er der risiko for at fugt i ovnrummet kan forårsage rustdannelser.

Sådan gør De:

1. Åben ovnlågen og bøj de 2 låsebeslag op.
2. Løft låsebeslagene på bøjlerne lidt op, således at låsebeslagene går i indgreb.

Lad ovnlågen stå i denne stilling til ovnen er kølet af.



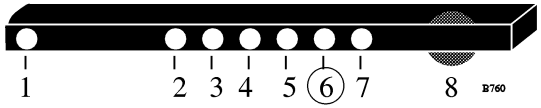
393

Rens

1. Indstil funktionsknap A på R, og funktionsknap B på ▬
2. Tryk på knap 6 . Termostatlampen tændes for rens. Ovnen gennemfører et 1½ times renseprogram.

Når renseprogrammet er slut drejes funktionsknapperne til pos. 0.

Under renseprogrammet er uret slukket.

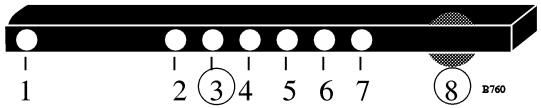


Minutur

1. Tryk og hold knap (3).
2. Indstil den ønskede tid med knap (8).

Når knap (3) slippes "går" uret, når den instillede tid er udløbet afgiver uret et alarm signal i 1 min. Minuturet kan bruges alene eller sammen med andre funktioner. Alarmen afbrydes ved tryk på en vilkårlig knap.

Ved indstilling over 5 min. vil displayet automatisk skifte fra at vise min. og sekunder til timer og min.



539

Displayaflæsning

Ved samtidig at indtrykke knap (4) og (7) kan De aflæse aktuelle temperaturer i ovnrum og stegetermometer under tilberedningen.

Alarm STOP

Tryk på en vilkårlig knap fra (1) - (7), for frakobling af alarm.

Automatikprogrammer

Når De frakobler alarmen, starter holde varm funktionen, og stopuret begynder at tælle i displayet, så De kan følge hvor lang tid, holde varm automatikken har været tilkoblet. De kan afbryde holde varm automatikken ved:
At dreje funktionsknapperne til pos. 0, eller at trykke samtidig på knap (2) og (5). **Husk** at dreje funktionsknapperne til pos 0 for at slukke lyset i betjeningsknapperne

Termostatvisning

Ved alle ovnfunktioner undtagen RENS vil displayet vise enten ⁀ varmelegemer er indkoblet eller ● indstillet temperatur er nået.

Temperaturoverskridelse

Når ovnrummets temperatur overstiger indstillet ovntemperatur med 25˚C eller mere vil displayet vise +.

Ovnlys uden varme

Indstil funktionsknap A på rens R og funktionsknap B på 0.

Temperaturvisning ˚C/˚F

Skift imellem **˚C/˚F:**
Nulstil uret (tryk samtidig på knap (2) og (7)). Tryk derefter samtidig på knap (1) og (7).

Sikkerhed

Hvis ovnen er tændt i 12 timer efter sidste knaptryk, slår ovnen automatisk fra. (Displayet viser AU). Når ovnen afbrydes går den tilbage til normal funktion.

Restvarmeindikator

Når ovnen er slukket vises ovnens aktuelle temperatur i displayet for at De kan undgå at brænde Dem. Restvarmeindikeringen vises indtil temperaturen er under 40˚C.

Nattesækning

Uret har nattesækning - d.v.s. at urets lysstyrke sænkes mellem kl. 22.00 og 06.00 forudsat at funk-tionsknapperne står på 0 og at stegespyddet ikke er tilkoblet.

Råd og tips ved brug af ovnen

i Ved at anvende nedenstående råd kan De spare på energien og lette rengøringsarbejdet.

- **Sæt mad og bagværk i kold ovn**, dog med enkelte undtagelser. Ting som skal tilberedes under 20 min f.eks boller og småkager.Indstil tid og temperatur som angivet. Sluk for ovnen og udnyt eftervarmen 10 - 15 min, til maden er færdig.

- **Fyld pladen op**. De kan sagtens bage og stege på én gang, hvis retterne skal tilberedes ved samme temperatur. Retterne tager ikke smag af hinanden.

- **Drop vandbadet**. Vandbadet kræver meget energi. Fugtigheden fra maden er nok til at retterne ikke udtørrer.

- **Bag kage i en lille bradepande** i stedet for sandkageform. Det giver kortere tilberedningstid og sparer på energien.

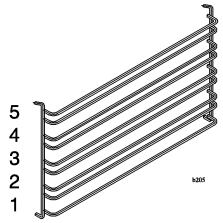
- **Steg skånsomt.** Kød indeholder ca. 70% væske. For at få så saftigt kød som muligt, skal det steges ved lav temperatur (fra 125˚). Stegetiden bliver lidt længere, og der bruges lidt mere energi ved de lave temperaturer, men resultatet bliver bedre. Samtidig opnår De en nemmere rengøring af ovnen, da fedtstænk ikke brænder så hårdt fast i ovnrummet.

Grilltiden er afhængig af størrelsen, fedtmarmoreringen, mængden og temperaturen på dét, der skal grilles.
Fisk og lyst kød (fjerkræ, kalv og svin) får ikke farve lige så let som mørkt kød (okse og vildt). Grillolie og grillkrydderier giver bedre farve, men øger risikoen for at kødet brankes. Grillresultatet bliver bedst hvis dét, der skal grilles, ikke kommer direkte fra køleskabet.

Indstillingsskema grillning

Grillning		°C	Minut	Minut
			1. side	2. side
Svinekotelet	3-4	275	7-9	4-6
Lammekotelet	3-4	275	7-10	5-6
T-bone steak (2-4 cm)	2-3	275	7-10	6-8
Kylling parteret	2-3	275	20-25	15-20
Grillpølser	3-4	275	3-4	1-2
Revelsben (forkogte 20 min.)	2-3	250	15-20	15-20
Fisk (skiver af torsk ell. laks)	3	275	10	5
Ristning af toastbrød	3-4	275	2-3	1-2

De kan opnå en mere skånsom grillning ved at placere maden en ribbe længere nede i ovnen. Grilltiden bliver lidt længere.



212

Spare-stilling

Funktionsknappen stilles på ⌂.
Ved anvendelse af automatisk stop og/eller automatisk start og stop, vil ovnen slukke "lidt før" indstillet tid - restvarmen i ovnen færdiggør retten.

Tilberedningstid	Restvarmen Udnyttes i:
15-30 min.	2½ min.
30-60 min.	4½ min.
1 t eller derover	10 min.

Holde varm automatik

Efter endt tilberedningstid eller når stegetermometeret har nået den indstillede temperatur, afgivers alarm ovnens holde varm automatik starter. Ovntemperaturen sænkes til 80˚C (displayvisning H80˚C). Efter 2½ time med 80˚C slukker ovnen automatisk.

Ovnen

⚠ Læg aldrig alu-folie, en plade eller en bradepande direkte på ovnbunden. Emaljen kan tage skade p.g.a. overophedning. Ovnen bliver varm under brug, hold børn under opsyn.

Ovnen kan ikke anvendes før uret er indstillet. Se ansnittet "Sådan bruger De uret"

Ovnen har 2 funktionsknapper: funktionsknap A og B

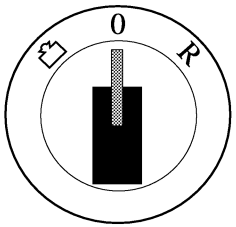
Betjening

Hver gang De anvender ovnen indstiller De funktionsknap B, når De ønsker at bruge ovnen normalt skal funktionsknap A stå på 0

Funktionsknap A har følgende indstillinger:

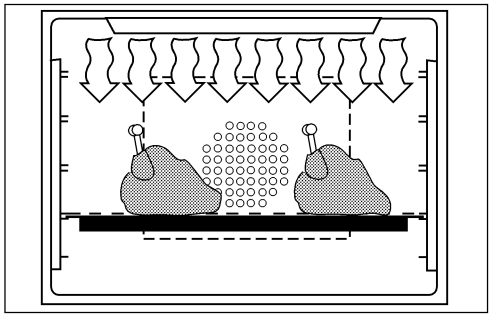
"O"	Ovnen er slukket.
	Sparestilling Se ansnittet "Sådan bruger De uret, -sparestilling"
"R"	Automatisk renseprogram. Se afsnittet "Sådan bruger De uret, -Rens

555



Funktionsknap A

Grillning



Stil funktionsknap B på grill og indstil temperaturen til 275˚C. Hvis De ønsker en mere skånsom grillning kan De sætte termostatknappen på en lavere temperatur.

Tør dét, der skal grilles, af med køkkenrulle. Hvis det er fugtigt, vil det blive kogt i stedet for grillet.
Lad grillen varme op i 5 min. inden De sætter dét, der skal grilles, i ovnen.
Læg dét, der skal grilles, på ovnristen, og placér risten på den ribbe, der er anbefalet i indstillingsskemaet.
Beklæd bradepanden med alu-folie og placér den under risten. Bradepanden opsamler fedtstænk m.m., det letter rengøringen.
Ovnlågen skal være lukket under grillningen.
Hold øje med grillningen.
For lang grilltid giver tør, kedelig og i værste fald brændt mad.
Vend det der skal grilles mindst én gang under grillningen.

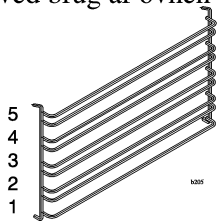
574

Indstillingsskema stegning på traditionel ovn, varmluft og interval grill

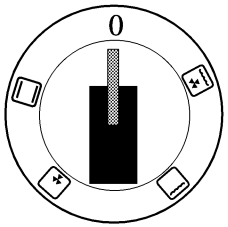
Stegning	i kødet	pr. kg. kød		Trad. ovn	Varmluft	Interval grill
Oksekød						
Roastbeef	2	65	90	125	125	125
Culotte, bruning	3	65	10 ialt	225	200	200
Viderestegning	-	-	50-60	160	150	150
Oksesteg gammeldags	2	70-75	90-120	180	160	160
Kalvekød						
Filet	3	65	50-60	180	160	160
Lammekød						
Kølle/bov/ryg	3	65	50-60	180	160	160
Svinekød						
Flæskesteg/ribbensteg*	3	70	60	200	175	175
Flæskesteg, langtidsstegn.*	3	70	90	160	150	150
Skinke	2	70-75	90	160	150	150
Fjerkræ						
Kylling, parteret	3	-	45	200	175	175
And*	2	-	55-60	160	150	150
And, langtidsstegn.*	2	-	5 timer	130	-	-
Kalkun, helstegt, farseret	1-2	-	50	160	150	150
Kalkunbryst	3	62	60	200	175	175

225

* Efterbruning ved 250˚C i ca. 10-15 minutter.
Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".



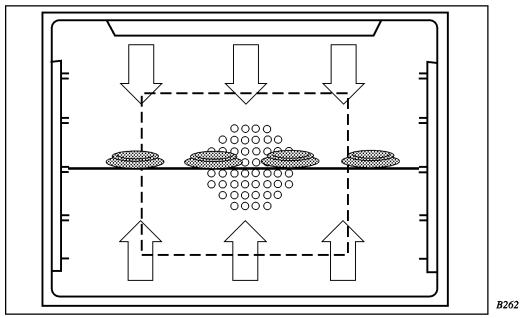
Funktionsknap B har følgende indstillinger:



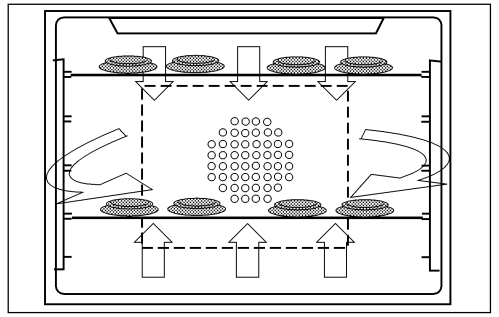
Funktionsknap B

"O"	Ovnen er slukket.
	Traditionel ovn.
	Varmluft.
	Grill
	Intervalgrill.

Traditionel ovn
Ovnen har varmelegeme i loft og bund. Varmelegemerne afgiver strålevarme direkte til madvarerne. Bag og steg på én plade ad gangen.


B262

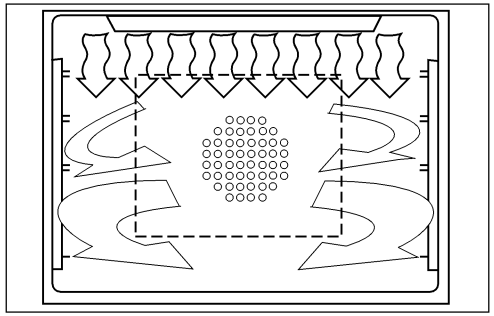
Varmluft
En blæser bag ovnens varmluft-skærmen sender luft ud gennem luftkanaler i skærmens sider. Varmelegemerne fra traditionel ovn, samt et varmelegeme rundt om blæseren varmer luften op. Den varme luft cirkulerer i ovnrummet før den igen bliver suget ind gennem gitteret midt på skærmen.



556

Ved tilberedning med varmluft kan der tilberedes på to plader samtidig. Pladerne placeres på ribbe 2 og 5 eller 1 og 4. Temperaturen skal sænkes ved tilberedning med varmluft, den skal være 15-20 % lavere end ved traditionel ovn.

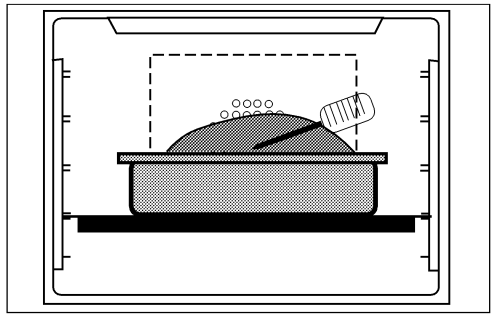
Intervalgrill



Intervalgrill er en kombination mellem varmluft og grill.
Varmluftblæseren cirkulerer luften rundt i ovnrummet.
Grillvarmelegemet varmer luften op til den indstillede temperatur og holder derefter temperaturen.
Ved tilbedredning med intervalgrill skal temperaturen være 15-20 % lavere end ved traditionel ovn. Ved tilberedning med intervalgrill tilberedes på én plade.

206

Brug af stegetermometer

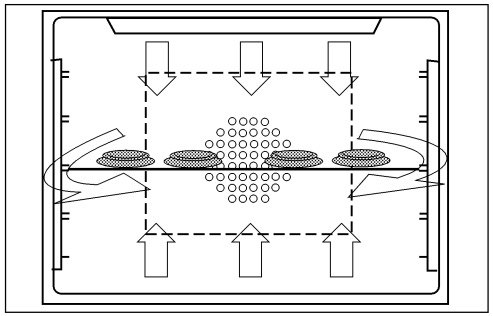


B416

Max 5 dl vand

Ved brug af **intervalgrill** må der **ikke** samtidig anvendes elektronisk stegetermometer, da varmen fra grillen kan få ledningen til at smelte.
For at opnå det bedste resultat skal spidsen af stegetermometeret være i den tykkeste del af stegen. Spidsen må ikke støde mod fedt eller knogler, da termometeret ellers vil vise forkert. Hele stegespydet skal være inde i kødet, da ovnvarmen påvirker termometeret. Når den ønskede temperatur er nået, tages stegen ud, dækkes med alu-folie og hviler i ca. 20 min. Stegen er derefter lettere at skære for, og der går mindre kødsaft til spilde.

Optøning



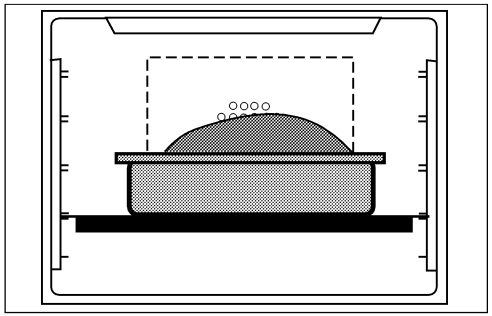
B338

Varmluft er velegnet til optøning. Optøning af kød, fisk, glasseret eller fyldt bagværk skal ske i kold ovn. Ved optøning af færdigretter skal temperaturen være 200˚C. Risten og pladerne kan anbringes i flere ribber, hvis der er meget der skal tøes op. Det er ikke muligt at angive tid, da den varierer efter madens mængde og type, men prøv at stikke i maden.

573

Stegning

Denne ovn er velisoleret. Det bevirker at der bliver en relativ høj fugtighed i ovnen. Derfor skal der ikke tilsættes vand ved stegning.
Hvis De ønsker stegesky til sovs, så læg stegen i et ovnfast fad der passer til stegen, og hæld max 5 dl vand ved. Der skal ikke tilsættes yderligere vand under tilberedningen.
Hvis De bruger for meget vand i ovnen vil der dannes kondensvand, som kan løbe ud på gulvet, og De bruger unødig meget energi.



Max 5 dl vand

Traditionel ovn, varmluft og intervalgrill er velegnet til stegning. Intervalgrill er især velegnet til stegning af ting, som skal have sprød overflade som kylling, flæskesteg, lammekølle o. lign. Ved brug af **varmluft** og **intervalgrill** skal De dog være opmærksom at ovnrummet vil blive kraftigere tilsmudset pga. den cirkulerende luft, som hvirvler fedtstænk rundt i ovnrummet.

i Hvis De ønsker at bruge stegepose, så klip det ene hjørne af, inden stegeposen anbringes i ovnen. Derved undgår De at brænde Dem på varm damp, når De åbner posen.

Bagning/madlavning

Ved temperaturforskelle og/eller ujævn placering af madvarer på bagepladerne kan pladerne "slå sig". Dette gælder især ved tilberedning af frossen pizza, pommesfrites o.l.

i Stik i bløde kager ca. 5 min. før fuld tid, så har De mulighed for at afkorte/forlænge bagetiden. Resultatet kan påvirkes af opskriften, formenes materiale, farve, form og størrelse.

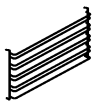
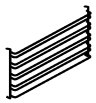
Ved tilberedning i lyse metalforme samt i forme af porcelæn og glas skal formen placeres på en bageplade. Ved tilberedning i mørke metalforme skal formen placeres på risten.

Med **traditionel ovn** får hele overfladen en ensartet farve.
Med **varmluft** bliver bagning/madlavning mere rationel, men farven bliver mere ujævn. For at opnå det bedste resultat skal bagværk/madret placeres, så det ikke spærrer for luftstrømmen. Dvs. at boller o.lign. skal placeres i lige rækker. Aflangt bagværk som flûtes, stænger, sandkage o.lign. skal placeres med enderne mod bagvæg og ovnlåge.
Varmluft er mindre velegnet til bagning af ting med et højt sukkerindhold, som skal have høj temperatur i kort tid. Således bliver småkager pænest i traditionel ovn.

Varmluft kan tilberede forskellige retter samtidig, f.eks. forret, hovedret og dessert. De skal blot være opmærksom på at vælge retter, som skal tilberedes ved samme temperatur.

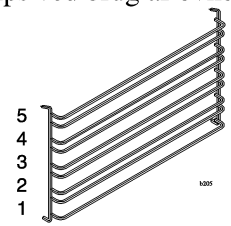
Intervalgrill er velegnet til gratinering og anden madlavning, som skal have gylden overflade f.eks. flødekartofler, råstegte kartofler o.lign. Intervalgrill er ikke velegnet til bagning.

Indstillingsskema bagning

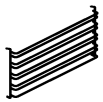
Bagning	Traditionel ovn			Varmluft		
		°C	Minut		°C	Minut
Boller	3	200-225	8-12	2&5	170-180	12-15
Grovboller	3	200	15-20	2&5	170-180	15-20
Småt gærbrød m. fyld	3	200-225	10-12	2&5	170-180	10-15
Kringle	3	200-225	10-15	2&5	175-185	12-15
Franskbrød	1	180-200	35-40	1&4	175-185	40-45
Groft brød	1	200	35-40	1&4	160-170	45-50
Rugbrød	1	185-195	85-95	1&4	160-165	100-110
Flûtes	3	220-225	15-20	2&5	175-185	20-25
Bradepandekage	2-3	175-200	30-60	3	160-175	30-60
Formkage	3	175-200	30-40	1&4	150-165	30-35
Sandkage	1	175	50-60	1	160	60-70
Roulade	3	200	10-12	Ikke velegnet		
Vandbakkelser	3	200	30-40	2&5	160-170	40-45
Småkager	3-4	160-200	6-15	2&5	140-160	10-25
Lagkagebunde	3	200-225	8-12	2&5	170-180	15-20
Marengs	3	100	50-60	2&5	100	50-60
Marengsbunde	3	100	90-95	2&5	100	90-95
	Derefter i slukket ovn 25			Derefter i slukket ovn 25		
Kransekage i ringe	4	220	8-12	Ikke velegnet		

223

Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".



Indstillingsskema madlavning

Madlavning		Minut	Trad. ovn	°C Varmluft*	I ovnen Interval-grill
Fisk, kogning	1-2	**	160-170	150-160	Ikke velegnet
Fisk, stegning	1-2	**	180-200	170-180	Ikke velegnet
Farsbrød	2-3	45-60	175-200	170-180	170-180
Gratin	1-2	50-60	180-200	165-175	Ikke velegnet
Leverpostej	2	50-60	180-200	165-175	Ikke velegnet
Pizza	3	25-30	200-225	170-180	Ikke velegnet
Tærter	3	25-40	200-225	170-180	Ikke velegnet
Lasagne	3	45-50	200	175	Ikke velegnet
Flødekartofler	3	60-65	200	175	175
Gratinerede retter	3-4	10-25	Ikke velegnet	Ikke velegnet	180-200

22

* Ved tilberedning på 2 plader skal De vælge ribbe 1+4 eller 2+5.

** Når De steger eller koger fisk i ovnen er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Jo tykkere fisk, jo længere tilberedningstid. Fisken er færdig når fiskekødet er hvidt og ugennemsigtigt. Prøv at stikke ved rygbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.

Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".